

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	LEHENGAIK ARDO ETA SAGARDOEN ELABORAZIOAN	Iraupena	30
		Berariazkoa	
Kodea	UF0931		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Edariak.		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Ardo eta likoreen elaborazioa	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Lehengaiak eta upategiko instalazioak	Iraupena	110
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Upategiko instalazioak eta materialak.	Iraupena	80

#### A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0548\_2 LEHENGAI KONTROLATZEA ETA UPATEGIKO INSTALAZIOAK ETA MAKINAK PRESTATZEA gaitasun-ataleko LB1 lanbide-burutzapenarekin.

#### B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Mahatsaren, sagarraren eta gainerako lehengaien ezaugarriak ardoak eta sagardoak egiteko duten egokitasunarekin lotzea.
- EI1.1 Ardoak eta sagardoak egiteko erabilitako mahatsen, sagarren eta bestelako lehengaien barietate desberdinak ezagutzea, produkzioaren bereizgarriak direnak.
  - EI1.2 Mahatsen, sagarren eta bestelako lehengaien barietate desberdinen ezaugarri teknologikoak (azukrea, azidotasuna, tanizitatea, oxidagarritasuna, besteak beste) deskribatzea, eta elaboraziorako duten egokitasunarekin lotzea.
  - EI1.3 Heltzea kontrolatzeko metodoak deskribatzea, fruta biltzeko unerik onena erabakitzeke.
  - EI1.4 Mahatsen eta beste fruta batzuen dastatzea egitea eta bilketa-datarekin loturak ezartzea.
  - EI1.5 Laginketa eta zehaztapen analitiko azkarrak egitea frutaren heltze-prozesuan zehar.
- A2: Lehengai garraiatu, hautatu eta biltegitzeko baldintza egokiak aplikatzea, produktuaren kalitate gorena bermatzeko.
- EI2.1 Bilketa-baldintzak, bilketa-mota (eskuzkoa, mekanikoa) eta erabilitako garraiobideak (materiala, bolumena, tenperatura, denbora, beste batzuk) egokiak direla egiaztatzea.
  - EI2.2 Bilketan erabili behar den ontzi-mota (kaxak, atoiak) zehaztea.
  - EI2.3 Mahatsaren eta beste lehengai batzuen akats eta alterazio nagusiak identifikatzea, horiek sorrarazten dituzten kausei eta agentei lotuz.
  - EI2.4 Kalitatezko lehengai lortzeko ezarritako hautespen-irizpideak zerrendatzea, eta horiek gauzatzea.
  - EI2.5 Lehengaien fluxua eta kantitatea ezarrita dauden prozesuak eta zereginak osatzeko nahikoak direla zaintzea.
  - EI2.6 Lehengaiak edariak elaboratzeko industrietan bete behar dituzten espezifikazioei buruz jasotako dokumentazio teknikoaren erabiltzea.
  - EI2.7 Materia osagarriak zerrendatzea eta horien egoera eta erabilera-baldintzak identifikatzea, edariak elaboratzeko prozesu desberdinetan horien jarduna adieraziz.
  - EI2.8 Biltegitze-baldintzak egiaztatzea eta lehengaiak beren egoeraren eta ondorengo industria-aprobetxamenduaren arabera behar dituzten antioxidatzaileen eta gehigarrien kantitatea ezartzea.
  - EI2.9 Zehaztapen analitiko azkarrak egitea lehengai jasotzen den bitartean.
  - EI2.10 Lehengai sortutako hondakinen ebakuazioa baliozkotzea eta dokumentatzea.

##### Edukiak:

##### 1. Mahatsa eta beste lehengai batzuk

- Mahastiaren landaketa.
- Mahastiaren babes arrazionala.
- Mahastizaintzako eta ardogintzako guneak eta produkzioak.
  - Mahats-barietate desberdinen ezaugarriak.
  - Mahatsaren kalitatea.
  - Ohiko akatsak eta alterazioak.
  - Lehengaiaren hautaketa.
- Materia osagarriak: ezaugarriak, jarduna, araudia.
  - Erabilitako antioxidatzaileak eta gehigarriak.
- Fruta-arbolaren landaketa eta babesak.
- Sagardoaren produkzio-guneak.

- Sagardoa munduan.
  - Fruta-barietate desberdinen ezaugarriak.
  - Frutaren kalitatea.
  - Ohiko akatsak eta alterazioak.
  - Beste lehengai batzuen hautaketa (sagarrik, udareak eta abar).
- Materia osagarriak: ezaugarriak, jarduna, araudia.
  - Erabilitako antioxidatzaileak eta gehigarriak.

## 2. Mahatsen eta beste lehengai batzuen laginak hartzea. Garraiobideak

- Heltzearen jarraipena.
- Laginketak heltzen den bitartean.
- Laginak hartzeko prozedura. Azukreen, azidoen eta beste batzuen zehaztapena eta bilakaera.
- Biltzeko data ezartzea.
- Erabilitako dokumentazio teknikoak. Analisi-fitxak.
- Eskuzko bilketa eta bilketa mekanizatua.
- Frutaren manipulazioa.
- Bilketan eta garraioan erabilitako ontziak.
  - Kaxak. Kaxa-motak, edukiera.
  - Atoiak. Atoi-motak, edukiera.
- Lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea eta kontrolatzea.
- Frutaren biltegiatzea.
- Fruta-hondakinen ebakuazioa.

## 3. Lehengaiaren analisi fisiko-kimikoak eta sentorialak.

- Berehalako zehaztapen fisiko-kimikoak.
  - Analisi azkarrak azukrea eta azidoak zehazteko.
  - Usteldura-mailaren zehaztapena.
- Mahatsa eta beste lehengai batzuk dastatzea. Mahatsa dastatzeko metodologiak. ICV metodoa.

### C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta -eremu bereko 1. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana.
- 25 urtetik gorakoentzako eta/edo 45 urtetik gorakoentzako unibertsitatera sartzeko proba gainditu izana.
- Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagupenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Ardo eta likoreen elaborazioa.